



BORGONARI

ROCCAVERANO

AMEDEO

METODO CLASSICO

Brut

vitigno: 100% Pinot Nero

affinamento: 36 mesi sui lieviti

colore: giallo paglierino con perlage fine e persistente

profumo: intenso e piacevole ricorda note di vaniglia e crosta di pane nonché frutta esotica.

sapore: intenso seppur equilibrato e di struttura, rileva mineralità con finale lungo e buona acidità che conferisce un'eccellente bevibilità.

abbinamento: eccellente per un aperitivo ma anche con antipasti e con piatti di pesce.

temperatura di servizio: 10°C

bicchiere consigliato: flute



Regione Moretti Copalli, 44
14050 | Roccaverano (AT)
t. 333 1829647
info@borgonari.it

P.IVA 01712270097

borgonari.it





BORGONARI

ROCCAVERANO

AMEDEO

METODO CLASSICO

Brut

grape variety: 100% Pinot Nero

aging: 36 months on the lees

color: straw yellow with fine and persistent perlage

nose: intense and pleasant reminiscent of vanilla and bread crust notes as well as exotic fruit.

taste: intense although balanced and with structure, it detects minerality with a long finish and good acidity which gives excellent drinkability.

pairing: excellent for an aperitif but also with appetizers and fish dishes.

serving temperature: 10°C

recommended glass: flute



Regione Moretti Copalli, 44
14050 | Roccaverano (AT)
t. 333 1829647
info@borgonari.it

P.IVA 01712270097

borgonari.it

